Sandwichs new age

Un vent d'originalité souffle en cuisine… Avec ces petits roulés, découvrez une autre façon de sandwicher. PAR THOMAS CLOUET. PHOTOS ERIC FÉNOT. STYLISME DELPHINE BRUNET

BROOM

LE BROOM

1 tranche de pain de mie nature ou complet • quelques brins de ciboulette • 1 c. à s. de mayonnaise • 1 quartier de citron jaune • 1 c. à s. de thon au naturel en boîte • 2 gouttes de Tabasco • 1 poivron vert
Pour la déco : quelques brins de ciboulette et du Saint-Môret
C'est quoi ?
Un thon mayonnaise relevé d'un zeste de citron.
Comment on fait ?
Ciselez la ciboulette. Incorporez-la à la mayonnaise ainsi que le jus du citron, les miettes de thon et le Tabasco. Tartinez la mie d'une fine couche de cette pâte. Coupez 1 bâtonnet de poivron vert (le plus droit possible), positionnez-le, roulez, puis coupez à la taille souhaitée.
Ciselez la ciboulette pour la déco, et mettez-la dans une assiette plate. Etalez une fine couche de Saint-Môret sur le pourtour des bouchées et roulez-les dans la ciboulette. Vous pouvez remplacer le thon par des sardines en boîte, ou le poivron par un bâtonnet d'avocat.

LE CLOUET

1 tranche de pain de mie nature ou complet • 1 c. à s. de beurre • 1 tranche de jambon fumé • 3 cornichons
Pour la déco : quelques pincées de piment d'Espelette
C'est quoi ?
Une version totalement new age du classique jambon beurre cornichons.
Comment on fait ?
Sortez le beurre un peu à l'avance afin qu'il ramollisse. Coupez les bordures, étalez le pain avec un rouleau à pâtisserie, comme expliqué ci-dessous. Beurrez la mie d'une fine couche, posez la tranche de jambon fumé et étalez par-dessus une nouvelle fine couche de beurre. Sélectionnez des cornichons les plus droits possible. Coupez leurs extrémités, positionnez-les, roulez, et coupez à la taille souhaitée. Mettez le piment d'Espelette dans une assiette plate. Sur chaque bouchée, appliquez une petite bande de beurre sur laquelle vous ferez adhérer un peu de piment.
Vous pouvez, selon la saison, remplacer les cornichons par un bâtonnet de melon. ➤➤

CLOUET

PETITS ROULÉS Un mode d'emploi exclusif imaginé par Thomas Clouet

Prenez du pain de mie salé ou brioché selon qu'il s'agit d'un plat ou d'un dessert.

1. Enlevez la croûte, en coupant les bords bien droit.

2. Aplatissez la mie, avec un rouleau à pâtisserie (ou une bouteille en verre lisse) sur une surface plane et propre.

3. Appliquez un élément collant (beurre, mayonnaise, tarama...) entre chaque couche de pain, pour que le roulé tienne parfaitement et que les ingrédients adhèrent bien. Attention, étalez léger, sinon ça risque de déborder.

4. Préparez les ingrédients. Coupez-les à la largeur de la mie mais d'une longueur légèrement inférieure. Ça évitera d'avoir à égaliser le sandwich une fois qu'il sera roulé. Découpez ensuite un bâtonnet avec l'ingrédient qui sera placé au centre du roulé (poivron, cœur de palmier, concombre...). Celui-ci apporte une touche esthétique mais, surtout, il facilite la phase de roulage qui se fait autour de cet élément central.

5. Roulez le pain de mie. Munissez-vous d'une natte en bambou (qu'on utilise pour faire les makis). Choisissez-en une serrée et dont les ficelles sont nouées à une extrémité. Vous pouvez le faire manuellement, mais le résultat risque d'être moins joli. Réaliser des petits roulés, c'est comme faire des crêpes. Vous ne réussirez peut-être pas le premier, mais très vite vous prendrez le coup. Procédez doucement. Commencez la phase de roulage avec la natte en positionnant l'ingrédient central (poivron, concombre, etc.) en haut de la mie. Appliquez ensuite une légère pression sur toute la longueur de la natte afin de bien serrer la base. Poursuivez le roulage et finissez par une dernière pression.

6. Découpez les roulés. Avec un couteau sans dents et bien aiguisé effectuez un mouvement d'avant en arrière pour ne pas écraser le roulé et avoir une coupe nette. Enlevez les bordures puis coupez le roulé en 3 ou 4 bouchées. Il ne vous reste plus qu'à décorer.

ATTAIX

Cet été les sandwichs se font tout petits : des bouchées chic et zen pour buffets inédits.

LE ATTAIX

1 tranche de pain de mie nature ou complet • 2 c. à s. de ricotta • 1 c. à c. de lait de coco • des cacahuètes • des noix de cajou • 1 poivron
Pour la déco : des brins de coriandre et du Saint-Môret
C'est quoi ?
Un sandwich exotique pour stimuler nos papilles.
Comment on fait ?
Incorporez à la ricotta le lait de coco, les cacahuètes et les noix de cajou que vous aurez préalablement réduites en miettes. Tartinez la mie d'une fine couche de ce mélange. Confectionnez 1 bâtonnet de poivron vert de la largeur du pain, positionnez-le, roulez et coupez.
Ciselez la coriandre et mettez-la dans une assiette plate. Enduisez le pourtour des bouchées de Saint-Môret et roulez-les dans la coriandre.

LE JESS

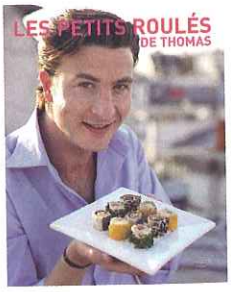
1 tranche de pain de mie brioché • 3 grosses fraises • 3 framboises • 1 c. à s. de chantilly • 1 pêche
Pour la déco : des amandes effilées et du mascarpone
C'est quoi ?
Une bouchée aux fruits rouges et à la pêche.
Comment on fait ?
Ecrasez ensemble les fraises et les framboises afin de les réduire en purée et incorporez un peu de chantilly. Tartinez la mie d'une fine couche de mélange. Découpez 1 bâtonnet de pêche (bien droit), positionnez-le en haut, roulez, coupez. Mettez les amandes dans une assiette plate. Enduisez le pourtour des bouchées de mascarpone et roulez-les dans les amandes. Servez avec 1 boule de glace à la vanille.

L'ELSE

• 1 tranche de pain de mie brioché • 1 c. à s. de compote de poires • 1 grosse pincée de cannelle en poudre • 1 c. à s. d'amandes en poudre • 2 abricots secs
Pour la déco : des amandes effilées et du mascarpone
C'est quoi ?
Une bouchée de fruits estivale.
Comment on fait ?
Incorporez à la compote de poires la cannelle et les amandes en poudre. Tartinez la mie d'une fine couche de ce mélange. Coupez des morceaux d'abricots secs afin de confectionner 1 bâtonnet de la largeur du pain. Alignez-les en haut de celui-ci et roulez. Puis coupez.
Mettez les amandes dans une assiette. Enduisez le pourtour des bouchées de mascarpone et roulez-les dans les amandes. Accompagnez d'une boule de glace au chocolat.

LE CHARLOTTE AUX FRAISES

1 tranche de pain de mie brioché • quelques gouttes de kirsch • 1 c. à c. de sucre semoule • 2 c. à s. de mascarpone • 2 grosses fraises
Pour la déco : du sucre semoule rose et du mascarpone.
C'est quoi ?
Un classique revu et corrigé en bouchées.
Comment on fait ?
Incorporez le kirsch et le sucre au mascarpone. Tartinez la mie d'une fine couche de ce mélange. Coupez des morceaux de fraise afin d'obtenir 1 bâtonnet de la largeur du pain, alignez-les en haut de celui-ci, roulez. Puis coupez. Mettez le sucre dans une assiette plate. Enduisez le pourtour de mascarpone et roulez-les dans le sucre rose.



Découvrez toutes les recettes de sandwichs dans « Les Petits Roulés de Thomas », de Thomas Clouet mis en photos par Eric Fénot (stylisme Delphine Brunet & reportage de Philippe Vaurès Santamaria) chez Hachette Pratique.
Prix : 18 €. En vente depuis juin.

ELSE, CHARLOTTE
AUX FRAISES ET JESS